



COMMUNAUTE DE COMMUNES
DU PAYS DE MONTFAUCON
37 rue Centrale
43 290 MONTFAUCON

Tél : 04-71-65-74-12 / Fax : 04-71-65-74-11
Mail : direction@paysdemontfaucon.fr

CAHIER DES CHARGES

APPEL A CANDIDATURE GESTION D'UN EQUIPEMENT TOURISTIQUE

ESPACE RESTAURATION SNACK DE LA VOIE VERTE (DUNIERES) RESTAURATION - HEBERGEMENT

1- CONTEXTE

Présentation générale

La Communauté de Communes du Pays de Montfaucon (8 280 habitants) est située dans l'est du Département de la Haute-Loire, sur le côté est du Massif Central.

Elle est située dans un territoire rural avec un cadre environnemental préservé et de qualité, et dont la situation géographique se caractérise par une grande proximité avec plusieurs agglomérations significatives : Saint-Etienne (40 mn), Lyon (1 heure) et Valence (1 heure).

Le territoire de la Communauté de Communes est caractérisé par un fort dynamisme touristique lié à la présence de nombreux équipements et points d'intérêt touristiques sur le territoire : Via Fluvia (véloroute entre Loire & Rhône), vélorail, train touristique, pôle gastronomique de Saint-Bonnet-le-Froid, nombreux sentiers de randonnée (dont le chemin de Saint-Jacques de Compostelle) et VTT, tableaux flamands à Montfaucon, patrimoine bâti nombreux, marchés de pays...

Présentation du site touristique

La Communauté de Communes du Pays de Montfaucon a aménagé sur le site de l'ancienne gare SNCF de Dunières (2 846 habitants) depuis 2004 un espace touristique comprenant trois équipements touristiques majeurs :

- Une aire principale d'accueil de la Via Fluvia (véloroute entre Loire & Rhône) : environ 20 000 passages sur neuf mois (janvier à septembre 2019) – clientèle essentiellement familiale, dont 60% de cyclistes et 40% de piétons.

Au niveau des services, ce site comporte :

- o Un parc public (parc de la Galoche) avec présence d'une halle,
- o Un espace sanitaire,

- Un point d'eau,
 - Un vaste espace de stationnement (environ 50 places de stationnement),
 - Des poubelles,
 - Un point d'accès wifi gratuit
 - D'aires de pique-nique :
 - Une vers le vélorail,
 - Une au niveau de l'espace de stationnement (parc de la Galoche).
- Le point de départ du « Vélorail du Velay » (Dunières / Lichemialle – Saint-Romain-Lachalm) : environ 20 000 clients annuels (chiffres 2019 - principalement en période estivale) – clientèle essentiellement familiale. Ouvert d'avril à novembre.

Horaires d'ouverture du Vélorail du Velay - Année 2020

Avril à juin : fonctionnement les mercredis – samedis – dimanche

Juillet – Août : fonctionnement tous les jours

Septembre à Octobre : fonctionnement les mercredis – samedis – dimanche

En moyenne, 5 départs dans la journée (à partir de 10h).

- Le gîte de la Voie Verte (gîte d'étape et de groupe) : aménagé par la Communauté de Communes en 2006-2007 dans l'ancienne gare SNCF de Dunières, il est situé sur le tracé du chemin de Grande Randonnée 430 St-Régis.

Il regroupe aujourd'hui 6 chambres pour une capacité totale de 15 couchages :

- Au rez-de-chaussée (250 m²) : Cuisine, salle à manger (7 tables rondes pour 5 personnes), grand salon, vestiaires et sanitaires communs, 1 chambre (1 lit double pour 2 personnes) avec accès handicapés moteurs et sanitaires privés.
- Au 1er étage (150 m²) : 5 autres chambres :
 - 2 équipées chacune de 2 lits 1 personne,
 - 2 équipées de 3 lits 1 personne,
 - 1 chambre familiale comprenant 1 lit 2 personnes et 1 lit 1 personne.

Ce gîte est actuellement classé 3 épis pour les Gîtes de France.

Il bénéficie de deux labels :

- « Tourisme et Handicap » pour les 4 handicaps : moteur, visuel, auditif et mental
- Respirando (label départemental)

Ce gîte connaît une fréquentation moyenne de 15% par an :

- Gîte d'étape (location à la nuitée partielle du gîte) : 4%
- Gîte de groupe (location au week-end ou à la semaine totale du gîte) : 11%

La grille tarifaire du gîte est précisée en annexe.

Ce site touristique est situé dans le bourg de la Commune de Dunières (à l'entrée du bourg en arrivant de Riotord – avenue de la gare), qui comporte plusieurs autres prestataires touristiques :

- Hébergement : hôtel La Tour, gîtes ruraux...
- Restauration : restaurant La Tour, restaurant L'Insouciant, restaurant La Bascule, une pizzeria, un kebab.
- Plusieurs bars.
- Autres services : piscine, aire de camping-car...

La zone de chalandise peut également comprendre une clientèle complémentaire de passage (avec un certain potentiel), au vu du positionnement de l'équipement le long d'une route départementale à fort trafic (RD 44 : Dunières – Riotord – direction Annonay / vallée du Rhône).

2- OBJECTIF DE LA COLLECTIVITE

La Communauté de Communes souhaite donner un nouvel élan à cet équipement en favorisant la création au sein de cet équipement d'une activité de restauration rapide (voire de restauration familiale régionale), en plus de la prestation d'hébergement déjà existante.

La restauration est un des axes à développer pour créer un lieu de vie et de convivialité.

L'objectif de l'ouverture de l'équipement est le printemps 2021.

3- CONTENU DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour but de définir les conditions de mise à disposition du gîte de la voie verte en faveur d'un porteur de projet (commerçant...) pour une prestation :

- De restauration rapide : nouvelle activité à créer ;
- D'hébergement (gîte d'étape uniquement) : activité existante à reprendre.

Ces deux activités sont parfaitement complémentaires. En effet, la clientèle pour la partie hébergement peut bénéficier d'une offre en restauration (petit-déjeuner et/ou diner), et la présence en personnel pour l'activité de restauration permet aussi l'accueil de clients recherchant une nuitée.

L'activité de restauration doit être exclusivement culinaire, ce qui implique un processus de transformation sur place d'un produit alimentaire.

La vente de produits (sauf boissons), qui ne nécessitent aucune opération de transformation ou de préparation sur place, comme la vente de fruits/légumes ou viandes est exclue.

Le prestataire devra payer un loyer auprès de la collectivité dans le cadre de la mise à disposition du gîte qui se fera pour une période d'un an dans le cadre d'une convention d'occupation précaire.

Il est attendu des candidats :

La Communauté de Communes s'inscrit dans une démarche qualité.

Pour la partie « restauration », le candidat devra :

- Proposer une restauration rapide, originale, soignée et de qualité (salé, sucré, glaces, boissons froides et chaudes), qui pourra être à consommer sur place ou à emporter,
- Pratiquer des prix adaptés à la clientèle du site,
- Les candidats pourront proposer des thématiques en s'approvisionnant au maximum chez les producteurs locaux.

Pour la partie « hébergement », le candidat devra assurer la gestion de l'équipement en tant que gîte d'étape, seule prestation pouvant être compatible avec l'activité de restauration à créer.

Le candidat devra travailler en collaboration pertinente et étroite avec le prestataire du vélorail, proche voisin du gîte.

Prestations touristiques attendues :

Il est attendu les prestations suivantes :

- Hébergement : gîte d'étape uniquement
- Restauration :
 - o Petit-déjeuner : en lien avec les nuitées du gîte d'étape
 - o Diner :
 - en lien avec les nuitées du gîte d'étape
 - hors nuitée du gîte d'étape
 - o Repas de midi
 - o Vente de snacking : pizza, sandwich, salades, crêpes-gaufres...
 - o Vente de boissons

Les candidats auront la possibilité de développer d'autres sources de revenus complémentaires : location de matériels (vélos...), vente de produits locaux...

Prescriptions d'hygiène et de sécurité :

Pour la partie « restauration », l'exploitant sera tenu de respecter les normes sanitaires en vigueur. Il se conformera aux directives du service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) auprès duquel il est tenu de faire contrôler son installation. L'installation devra permettre de garantir le respect de la chaîne du froid.

Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l'offre proposée.

En cas de plaintes ou de recours des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité de l'exploitant sera engagée.

Les installations devront répondre à des garanties de sécurités strictes (notamment incendie), pour l'utilisation de matériel de cuisson.

La Communauté de Communes se réserve le droit de vérifier les équipements.

Configuration souhaitée du gîte

Le gîte de la voie verte pourra faire l'objet d'aménagement au niveau du rez-de-chaussée afin de permettre l'accueil optimal de la partie « restauration ».

Des parties existantes actuellement (cuisine, petite salle à manger, grand réfectoire, entrée côté auvent et vestiaires) pourront être transformées.

La partie « hébergement » du gîte ne sera pas modifiée.

Une terrasse extérieure pourra être aménagée côté sud (mobilier et végétaux amovibles).

A ce titre, une proposition d'aménagement envisagée du gîte dans sa nouvelle configuration est présentée en annexe.

Périodes et horaires désirés :

Le candidat devra préciser dans sa proposition les jours et horaires de sa présence (pour les deux parties « hébergement » et « restauration ») :

- Période de présence (mois de présence)
- Jours de la semaine
- Horaires quotidiens

A noter que le candidat pourra moduler à sa convenance sa présence (jours et horaires) en fonction de deux périodes :

- Période hors vacances estivales
- Période vacances estivales

Un prévisionnel d'activités a été établi sur les bases suivantes afin de permettre aux candidats du présent appel à projet afin de mieux se projeter dans la future exploitation de cet équipement :

- Ouverture de l'équipement sur 7 mois (d'avril à octobre)
- Hébergement : ouverture tous les jours
- Restauration :
 - o Petit-déjeuner : idem hébergement
 - o Diner :
 - en lien avec les nuitées du gîte d'étape : idem hébergement
 - hors nuitée du gîte d'étape :
 - avril-mai-juin-septembre-octobre : vendredi-samedi-dimanche soir
 - juillet-août : tous les jours

- Repas de midi :
 - avril-mai-juin-septembre-octobre : samedi et dimanche
 - juillet-août : tous les jours
- Vente de snacking : pizza, sandwich, salades, crêpes-gaufres...
 - avril-mai-juin-septembre-octobre : vendredi-samedi-dimanche
 - juillet-août : tous les jours
- Vente de boissons :
 - mai-juin-septembre : samedi-dimanche
 - juillet-août : tous les jours

Les candidats ont tout à fait la possibilité de moduler (à la hausse comme à la baisse) l'amplitude d'ouverture proposée dans le prévisionnel (pour tout ou partie des prestations).

Techniques / Finances :

- Travaux :
 - Partie « restauration » :
 - En fonction du projet retenu par la collectivité, elle pourra prendre à sa charge une partie des travaux d'investissement nécessaires à l'installation du candidat retenu, en sa qualité de propriétaire du bâtiment. Ces investissements concerneront uniquement des travaux sur le bâtiment (maçonnerie, électricité, plomberie, plâtrerie-peinture...).
 - Le candidat retenu prendra à sa charge les acquisitions matérielles nécessaires (matériels de cuisine, mobiliers divers...). Un devis pour les achats de gros matériels de cuisine a été établi (environ 15 000 € HT). Il convient de rajouter du mobilier supplémentaire (mobilier de jardin terrasse, étagère rangement...), des achats de matériels divers (vaisselle...).
 - Partie « hébergement » : aucun investissement ne sera réalisé par la collectivité sur cette partie.
- Le prévisionnel d'activité établi prévoit des prix potentiels de prestation correspondant à des normes habituelles (les candidats ont la possibilité de les moduler) :
 - Nuitée (étape) : 16 € TTC
 - Petit-déjeuner : 4 € TTC
 - Repas (soir) : 15 € TTC
 - Repas (midi) : 15 € TTC
 - Snacking : 9.50 € TTC
 - Boissons : 3 € TTC
- Concernant le personnel, le prévisionnel d'activités prévoit deux points (les candidats ont la possibilité de les moduler) :
 - Salaire annualisé pour le gérant sur 12 mois : 1 500 € net
 - Embauche d'un saisonnier sur 4 mois :
 - Juin et septembre : mi-temps
 - Juillet-août : temps plein
- Le candidat paiera un loyer à la collectivité pour l'ensemble du bâtiment.
- Le candidat remboursera à la collectivité au réel toutes les charges d'exploitation supportées par la collectivité (électricité, eau...).
- Le candidat prendra à sa charge les autres dépenses lui incombant : matières premières, fournitures d'entretien, assurance, fournitures administratives, entretien bâtiment, blanchisserie...
- Un emprunt de 20 000 € (et son remboursement) est prévu.

4- REPONSE ATTENDUE DU CANDIDAT

Généralités :

Le déroulement administratif du présent appel à candidature sera le suivant :

- Pré-sélection de plusieurs candidats sur la base de leur offre technique et financière (les candidatures non pertinentes seront écartées)
- Sélection du candidat retenu (parmi les candidats pré-sélectionnés) après audition.

Pour la pré-sélection : l'offre technique du candidat devra :

- Décrire le concept et type de restauration, le type d'offre (carte...) et les tarifs qu'il propose,
- Préciser la nature des produits utilisés,
- Décrire le fonctionnement et la synergie pour gérer les deux activités (hébergement et restauration) : personnel, organisation...
- Préciser ses disponibilités (périodes, jours, horaires),
- Détailler les acquisitions de matériels qu'il envisage pour la partie « restauration » (listing et budget à indiquer),
- Présenter un budget prévisionnel d'exploitation (les candidats peuvent prendre comme base le prévisionnel d'activités joint en annexe),
- Détailler le planning de son projet : investissements et aménagement à réaliser, date ouverture...
- Pièces administratives :
 - Une copie de la pièce d'identité,
 - Un extrait KBIS (dans le cas d'une activité professionnelle),
 - Attestation de licence de débit de boissons – si le candidat en possède une,
 - Un CV accompagnés des éventuelles références, attestation et certificats,
 - Un extrait du casier judiciaire (bulletin n°3) – si possible,
 - Une autorisation de séjour (pour les personnes étrangères hors UE)
 - Copie de l'attestation de formation HACCP (si le candidat bénéficie de cette formation)
 - Une attestation de visite du site ou photographie signée par le candidat (il est ouvert la possibilité de visiter le gîte).

Le candidat devra démontrer par tout moyen ses compétences.

Il est demandé aux candidats de proposer un projet en adéquation avec les attentes de la collectivité.

Modalités de remise des offres :

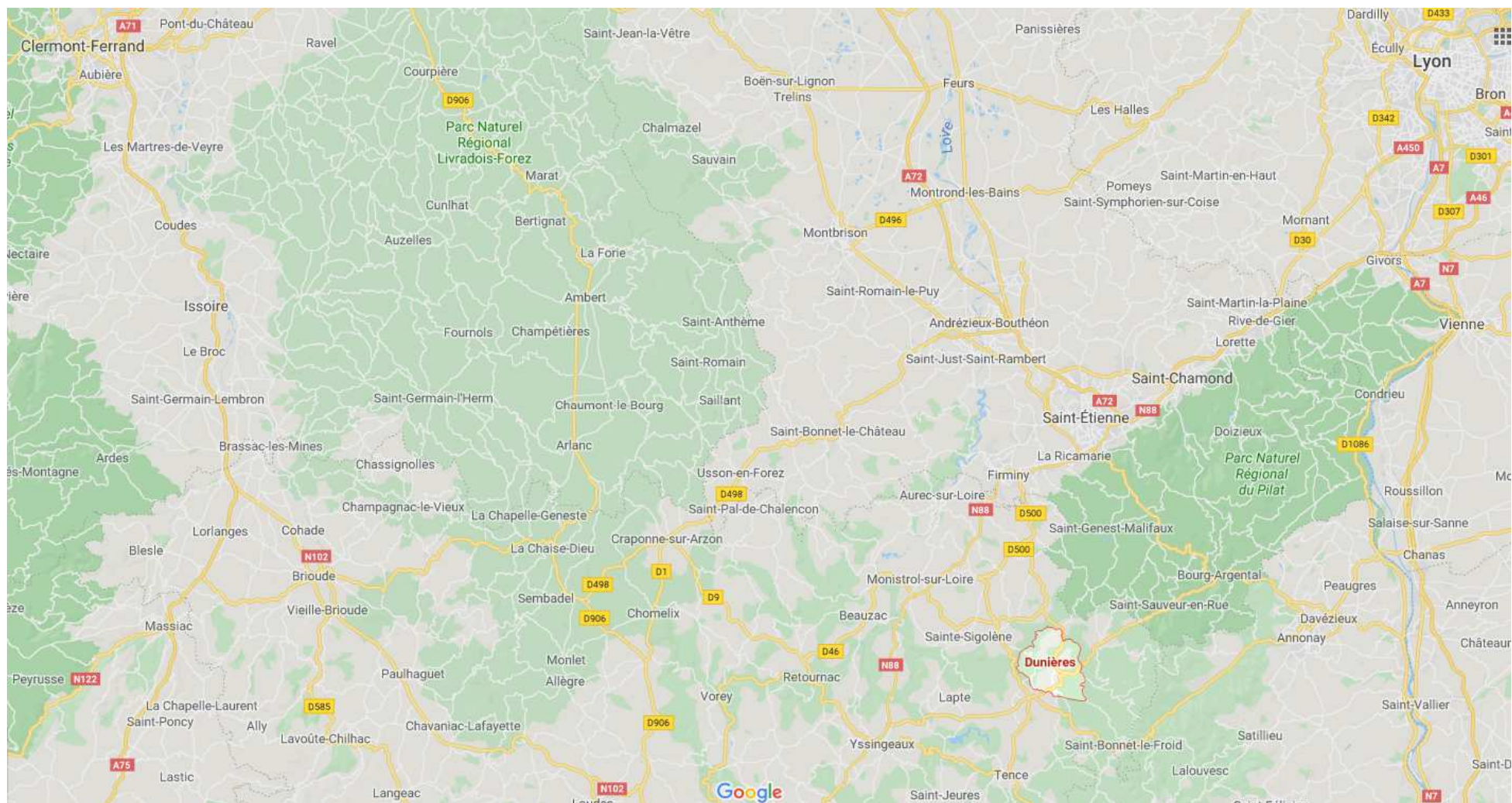
Les candidatures (pour la pré-sélection) sont à adresser avant le **lundi 4 janvier 2021 à 12h00** par courrier ou par mail à l'adresse suivante :

Communauté de Communes du Pays de Montfaucon
37, rue Centrale – 43 290 Montfaucon
Tél : 04.71.65.74.12 – Fax : 04.71.65.74.11
Mail : direction@paysdemontfaucon.fr

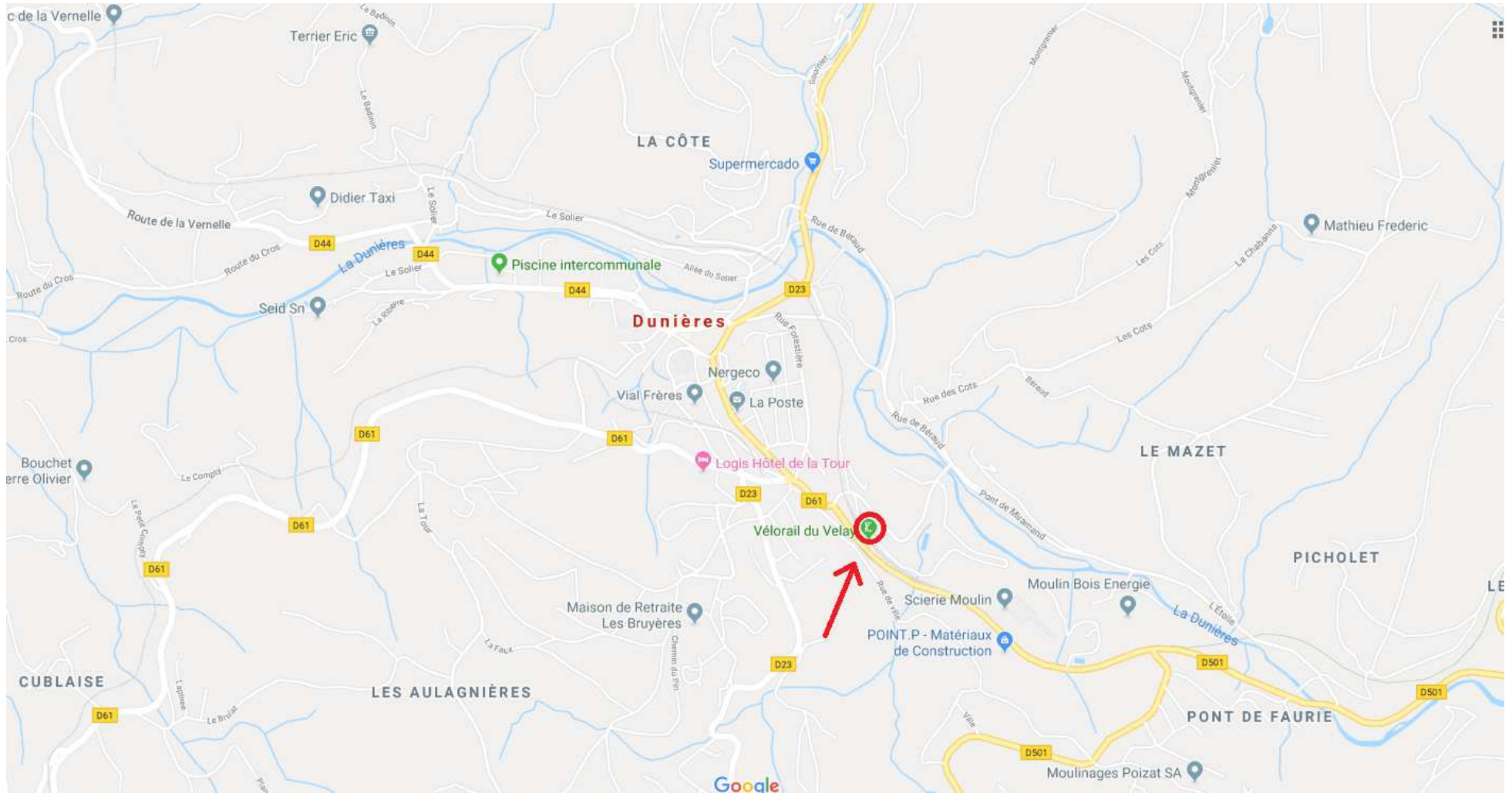
Le choix final se fera par l'analyse du projet au regard des critères et de la pondération suivants :

- Valeur technique de la proposition (description de l'offre de restauration, description de l'organisation et du fonctionnement envisagé de l'équipement, acquisitions matériels...) : 40 points
- Volume de présence (périodes, jours, horaires...) : 30 points
- Valeur financière de l'offre (analyse du prévisionnel d'activité, plan de financement pour les investissements...) : 30 points

ANNEXES



Plan de situation



Plan de situation



Plan de situation



Via Fluvia et Vélorail du Velay à Dunières



Plan de masse (parc de la galoche)



Plan de masse (parc de la galoche)



Vélorail (Dunières)



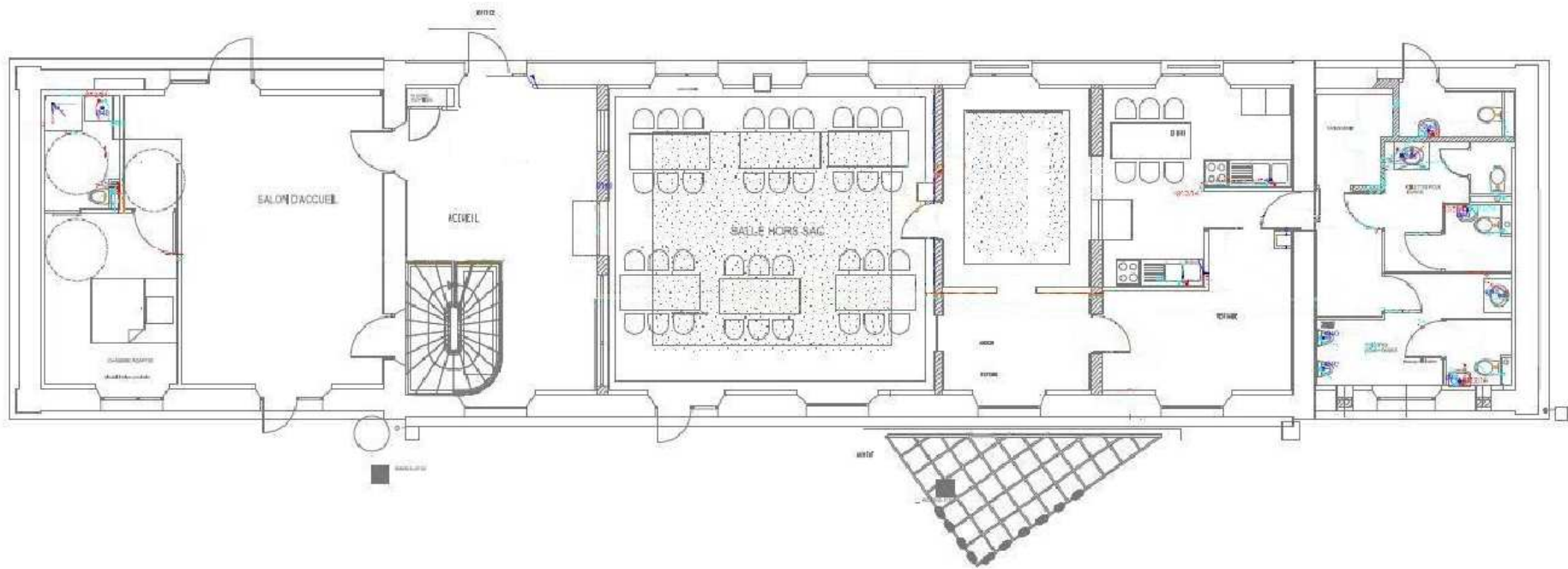
Vue du gîte de la Voie Verte (côté RD)



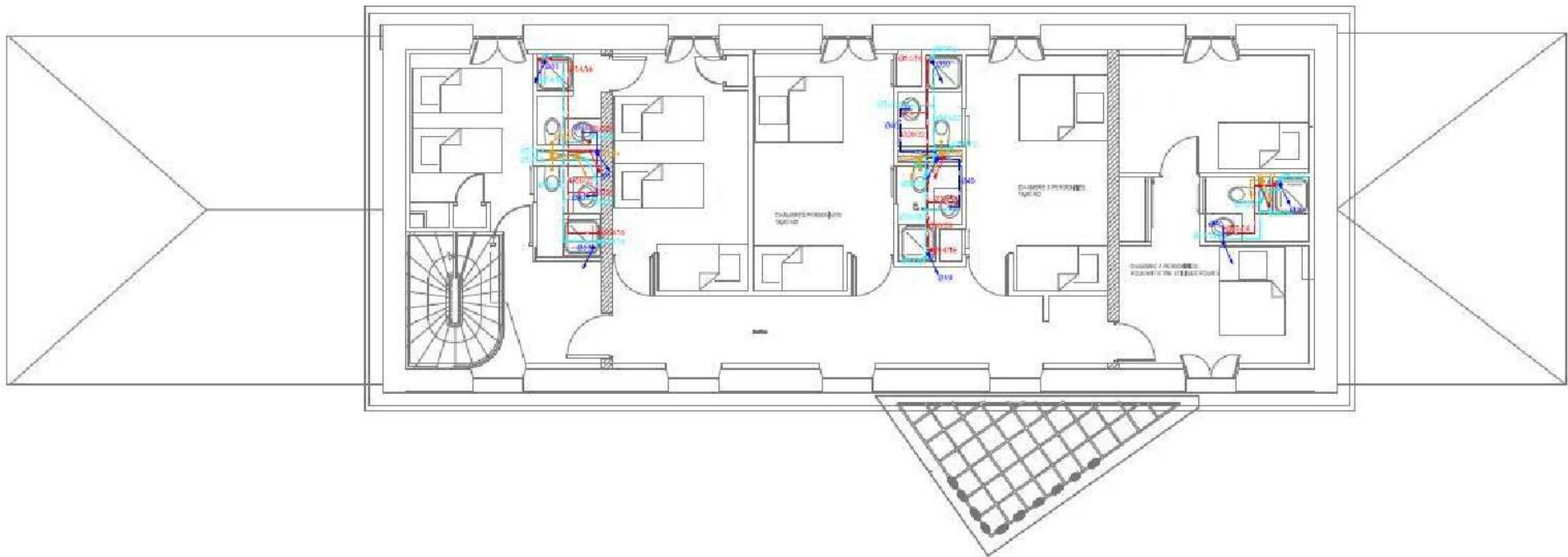
Vue du gîte de la Voie Verte (côté voie ferrée)



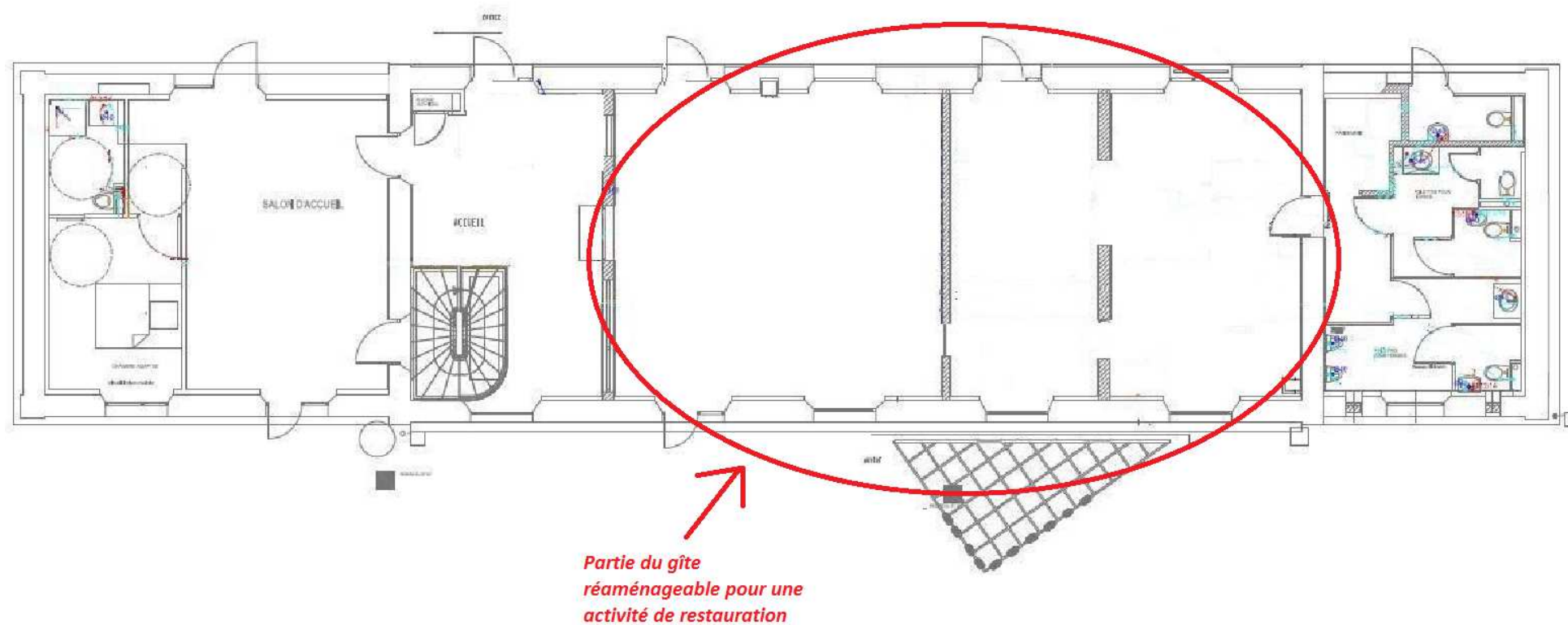
Vue local vélos situé à côté du gîte



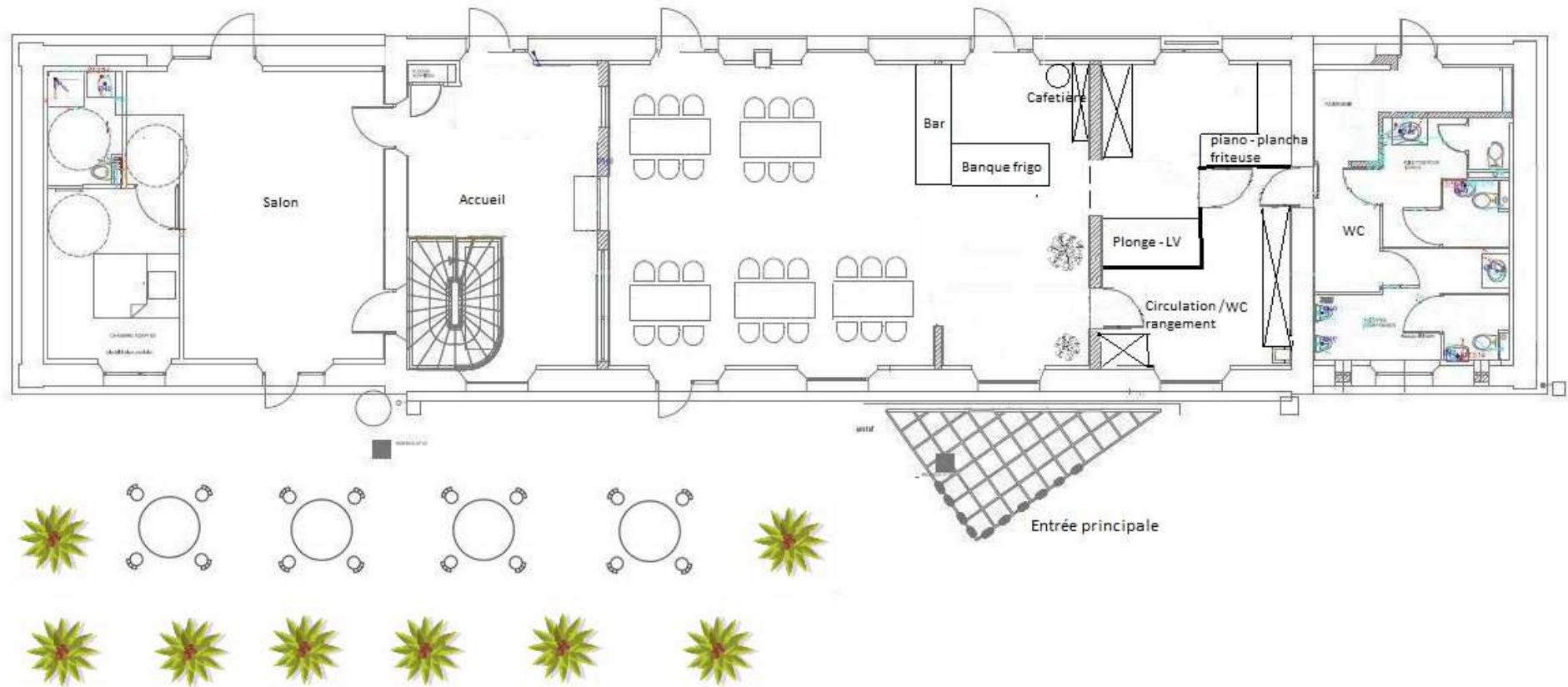
Plan actuel du gîte (rez-de-chaussée)



Plan actuel du gîte (1^{er} étage)



Plan potentiel futur du gîte (rez-de-chaussée)



Plan potentiel vierge futur du gîte (rez-de-chaussée)

Tarification actuel gîte de la voie verte

TARIFS - GITE DUNIERES

LOCATION GÎTE D'ETAPE

PRESTATION	SAISON	PRIX RESERVATION		HORAIRES
LOCATION NUITEE	PRIX A LA NUITEE	nombre personnes x	16 €	Arrivée : veille 16h / départ lendemain 10h
	PRIX A LA NUITEE POUR UNE SEMAINE	nombre personnes x	14 €	
PRESTATIONS DIVERSES	LOCATION LINGE TOILETTE	nombre personnes x	4 €	x
	LOCATION LINGE COUCHAGE	nombre personnes x	4 €	
	PETIT DEJEUNER	nombre personnes x	4 €	
	MENAGE COMPLET	forfait	60 €	

Prévisionnel d'activité

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total
GITE													
Nbre de jours d'ouverture	0	0	0	30	31	30	31	31	30	31	0	0	214
Nbre de places	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Taux d'occupation	0%	0%	0%	10%	15%	25%	32%	35%	25%	10%	0%	0%	22%
Nbre de clients	0	0	0	45	70	113	149	163	113	47	0	0	698
Prix de vente nuitée	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
CA Nuitées	0	0	0	720	1116	1800	2381	2604	1800	744	0	0	11165
Taux de captage petit dej	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%
Nbre de petit déjeuner	0	0	0	41	63	101	134	146	101	42	0	0	628
Prix de vente petit déj	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
CA Petit déj	0	0	0	162	251	405	536	586	405	167	0	0	2512
Taux de captage repas du soir	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	70%
Nbre de repas	0	0	0	34	52	84	112	122	84	35	0	0	523
Prix de vente repas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
CA repas du soir	0	0	0	506	785	1266	1674	1831	1266	523	0	0	7850
TOTAL CA TTC GENERE PAR LE GITE	0	0	0	1 388	2 152	3 471	4 590	5 021	3 471	1 435	0	0	21 527
TOTAL CA HT GENERE PAR LE GITE	0	0	0	1 262	1 956	3 155	4 173	4 564	3 155	1 304	0	0	19 570
RESTAURATION DU SOIR HORS HEBERGEMENT													
Nbre de jours d'ouverture	0	0	0	13	13	13	31	31	13	13	0	0	127
Nbre de couverts/jour	0	0	0	5	7	10	10	10	10	5	0	0	
Prix repas du soir	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
CA Restauration du soir	0	0	0	975	1365	1950	4650	4650	1950	975	0	0	16515
RESTAURATION DU MIDI													
Nbre de jours d'ouverture	0	0	0	8	8	8	31	31	8	8	0	0	102
Nbre de couverts/jour	0	0	0	5	7	7	10	10	7	5	0	0	
Prix repas du midi	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
CA Restauration du soir	0	0	0	480	672	672	3720	3720	672	480	0	0	10416
TOTAL CA TTC RESTAURATION	0	0	0	1 455	2 037	2 622	8 370	8 370	2 622	1 455	0	0	26 931
TOTAL CA HT RESTAURATION	0	0	0	1 323	1 852	2 384	7 609	7 609	2 384	1 323	0	0	24 483
VENTE A EMPORTER PIZZAS / CREPES-GAUFRES													
Nbre de jours d'ouverture	0	0	0	13	13	13	31	31	13	13	0	0	127
Nbre de vente par jour	0	0	0	20	20	20	30	30	20	20	0	0	
Prix moyen	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
CA TTC VENTE A EMPORTER	0	0	0	2 470	2 470	2 470	8 835	8 835	2 470	2 470	0	0	30 020
CA HT VENTE A EMPORTER	0	0	0	2 245	2 245	2 245	8 032	8 032	2 245	2 245	0	0	27 291
VENTE BOISSONS													
Nbre de jours d'ouverture	0	0	0	0	8	8	31	31	8	0	0	0	86
Nbre de vente par jour	0	0	0	0	15	15	30	30	15	0	0	0	
Prix moyen	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
CA TTC VENTE BOISSONS	0	0	0	0	360	360	2 790	2 790	360	0	0	0	6 660
CA HT VENTE BOISSONS	0	0	0	0	327	327	2 536	2 536	327	0	0	0	6 055
TOTAL CA TTC	0	0	0	5 313	7 019	8 923	24 585	25 016	8 923	5 360	0	0	85 138
TOTAL CA HT	0	0	0	4 830	6 381	8 111	22 350	22 742	8 111	4 872	0	0	77 398

COMPTE DE RESULTAT PREVISIONNEL

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5		Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Achat	20 265 €	0 €	0 €	0 €	0 €	Chiffre d'affaires	77 398 €	0 €	0 €	0 €	0 €
<i>matières premières</i>	20 265 €	0 €	0 €	0 €	0 €	<i>CA gite (hébergement + restauration)</i>	19 570 €	0 €	0 €	0 €	0 €
<i>variation stock matières premières</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	<i>CA restaur° (midi + soir / hors héberg)</i>	24 483 €	0 €	0 €	0 €	0 €
<i>essence</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	<i>CA vente à emporter</i>	27 291 €	0 €	0 €	0 €	0 €
<i>variation stock marchandises</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	<i>CA boissons</i>	6 055 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Charges externes	20 600 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>déplacement</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>petits matériels</i>	1 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>fournitures entretien et bureau</i>	1 200 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>entretien (maintenance + vitres)</i>	1 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>blanchisserie</i>	1 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>loyer et charges</i>	6 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>assurance</i>	600 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>honoraires</i>	1 500 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>publicité communication</i>	500 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>EDF+eau</i>	6 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>frais administratifs</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>télécommunication</i>	600 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>autres</i>	1 200 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Impôts et taxes	1 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Salaires et charges sociales	32 240 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>salaire gérants net</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>charges sociales salariales et patronales</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>salaires associés nets</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>charges sociales salariales et patronales</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>salaire personnel net</i>	5 840 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>charges sociales salariales et patronales</i>	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>rémunération gérant net</i>	18 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
<i>charges sociales salariales et patronales</i>	8 400 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Amortissements	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Charges financières (intérêts emprunt)	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Charges exceptionnelles	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
TOTAL CHARGES	74 105 €	0 €	0 €	0 €	0 €	TOTAL PRODUITS	77 398 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Bénéfice brut	3 293 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Impôt sur les bénéfices	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Solde créditeur (bénéfice)	3 293 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Amortissements	2 860 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
CAF	3 293 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Remboursement capital emprunt + intérêt	2 960 €	0 €	0 €	0 €	0 €						
Solde	333 €	0 €	0 €	0 €	0 €	Solde débiteur (perte)					